

# Würziger Kräutersalat

mit Blüten, weißem Spargel und gebratener Rinderleber

## ZUTATEN

### SALAT

je 1 Bd. Blatt Petersilie, Kerbel und Estragon  
2 Bd. Schnittlauch  
150 g junger Spinatsalat  
2 EL Pinienkerne  
3 EL Sonnenblumenkerne  
2 EL Rotweinessig  
2 EL Balsamicoessig  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Honig  
1 Msp. Senf  
6 EL Olivenöl

1 Schale Gartenkresse  
50 g Alfalfasprossen  
Essbare Blüten, z.B. Kapuzinerblüten, Veilchen, Ringelblumenblüten

### STANGENSPEGEL

500 g weißer Spargel  
Salz, Zucker  
20 g Butter  
1 Stck. Weißbrot  
1/2 Zitrone

### RINDERLEBER

8 Scheiben Rinderleber à 70 g  
2 EL Butterschmalz  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### KÄSECROSTINI

1 Baguette  
100 g alter Gouda  
4 EL Joghurt  
2 TL Senf  
1 EL Worcestersauce  
Tabasco



**SALAT** Kräuter zupfen, waschen und trockenschütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Spinat waschen und trockenschleudern. Pinienkerne und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die beiden Essige mit Salz, Pfeffer, Honig und Senf verrühren, dann das Olivenöl in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren unterschlagen. Kräuter, Spinat, abgeschnittene Kresse, Sprossen und geröstete Kerne mit dem Dressing mischen.

**SPARGEL** Die Spargelstangen schälen. Das Wasser in einem Topf mit Salz, etwas Zucker, Butter, der Zitrone und dem Weißbrot zum Kochen bringen, dann den Spargel hineingeben und ca. 9–13 Minuten köcheln lassen. Der Spargel sollte einen leichten Biss haben.

**RINDERLEBER** Die Rinderleberscheiben in Butterschmalz von beiden Seiten ca. zwei Minuten braten. Erst nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

**KÄSECROSTINI** Das Baguette in 2 cm breite Scheiben schneiden, auf ein Blech legen und unter dem Grill von beiden Seiten leicht rösten. Den Gouda fein in eine Schüssel reiben und mit Joghurt, Senf, Worcestersauce und einem Spritzer Tabasco verrühren. Die Masse auf die Baguettes streichen und unter dem Grill goldbraun und knusprig überbacken.

**ANRICHTEN** Den Salat mit den Blüten und dem Spargel auf vier Tellern dekorativ anrichten. Die gebratenen Rinderleberscheiben sowie die Crostinis dazulegen.

# Schinken-Baguette

mit Hüttenkäse, Eisbergsalat und Ei

## ZUTATEN

3 EL grüne Oliven ohne Stein  
100 g getrocknete Tomaten in Öl (aus dem Glas)  
1/2 Bd. Rucola  
4 Baguettebrötchen à 90 g  
4 Eisbergsalatblätter, gewaschen  
125 g Hüttenkäse

Pfeffer aus der Mühle  
2 hartgekochte Eier, gepellt und in Scheiben geschnitten  
4 Scheiben gekochter Schinken  
8 Scheiben Bacon, kross gebraten



**SCHINKEN-BAGUETTE** Die Oliven halbieren, die Tomaten abtropfen lassen und würfeln. Rucola putzen, abbrausen und samt Tomaten in einer Moulinette fein pürieren. Die Baguettes längs halbieren. Die unteren Hälften zuerst mit dem Eisbergsalat belegen, danach mit der Tomatenpaste und dem Hüttenkäse bestreichen. Mit Pfeffer würzen. Oliven sowie die Eierscheiben darauf verteilen und mit je einer Scheibe Schinken sowie 2 Scheiben Bacon bedecken. Die oberen Baguettehälften darauf legen.

**FÜR UNTERWEGS**



LEICHT



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 MIN.



4 PORTIONEN